

Dichiarazione

La nostra cucina è impostata in modo classico, con lavorazioni tradizionali che possono contenere allergeni, glutine e lattosio. Siete pertanto pregati di far presente al personale di servizio le vostre esigenze alimentari specifiche di modo che le pietanze possano essere preparate in modo adeguato.

Grazie.

Dario Ranza e la sua brigata augurano Buon Appetito!

Le carni e i prodotti ittici

Le nostre carni di vitello e maiale sono prodotte in Svizzera. La carne bovina viene prodotta in Svizzera, Argentina o Irlanda. I salumi sono di produzione svizzera o italiana. Il pollame è di origine svizzera o francese. L'agnello è di origine irlandese.

I pesci (salvo dichiarazione) sono di pesca selvatica del Mare del Nord o Mediterraneo.

Il branzino è di allevamento in mare aperto e proviene dalla Croazia o dal Portogallo.

Gli astici sono del Maine, le capesante canadesi o scozzesi, i gamberi d'Argentina.

Declaration

Our cuisine bases on a traditional making that implies the possible existence of allergen, gluten and lactose. Consequently, you are invited to kindly communicate to our service staff if you have any specifics requirements, in order that the food can be adequately prepared.

Meats and Fishery products

Our veal and pork meats are produced in Switzerland. The bovine meat comes from Switzerland, Argentina or Ireland. The cold cuts are Swiss and Italian. The poultry is produced in Switzerland and France. The lamb is Irish.

The fishes (except declaration) are wild caught from the North Sea or Mediterranean Sea.

The sea bass comes from farms in the open sea of Croatia or Portugal.

The lobsters come from Maine, the scallops are Canadian or Scottish, the gambas come from Argentina.

I nostri menu / Our menus

Il personale di servizio sarà lieto d'illustrarvi i menu serali serviti dalle 19:00 alle 21:00.

Our staff will be pleased to illustrate you the menus for dinner served from 19:00 to 21:00.

Menu serata tra amici / Menu for friends evening

4 portate / 4 courses

74.00 Chf p.p.

Abbinamento vini (3 bicchieri) 30.00 Chf p.p.

Wine pairing (3 glasses) 30.00 Chf p.p.

Menu a sorpresa / Surprise menu

6 portate / 6 courses

88.00 Chf p.p.

Antipasti / Starters

Giardinetto di verdure cotte e crude all'aceto di lamponi

Cocked and raw vegetables' small garden with raspberry vinegar 19.00

Crema fredda di zucchini, uovo morbido e ricotta

Cold zucchini soup whit soft egg and local ricotta cheese 21.00

Crudo di tonno e ricciola con tartare di melanzane

Amberjack and tuna sashimi with an eggplant tartare 25.00*/34.00

Salmone marinato alle erbe nella sua sfogliatina al formaggio fresco

Marinated salmon with fresh cheese mille-feuille 23.00*/32.00

Petti di quaglia alle erbe con la loro caponatina

Quail chest with herbs and served with a ratatouille salad 25.00*/34.00

Tentacolo di polpo arrosto con burrata, fagiolini e fave

Roasted octopus with burrata, fava beans and green beans 25.00*/34.00

Crudo Piora d'Oro con melone

Raw ham Piora d'Oro with melon 19.00*/31.00

I nostri antipasti e primi possono essere serviti: * mezza porzione/antipasto o piatto principale. Tutti i prezzi sono IVA inclusa.

* Half portion/Starter-First course. All the prices are VAT included.

Zuppe e Primi / Soups & First Courses

Vellutata di crostacei profumata con aneto e quinoa <i>Shellfish cream soup with dill and quinoa</i>	19.00
Risotto allo zafferano, cantarelli e fiori di zuccina al Robiolino (20 min) <i>Risotto with saffron, chanterelles, zucchini flowers and Robiolino cheese (20 min)</i>	28.00
Tortelli ripieni di erbe e ricotta al burro e salvia <i>Tortelli filled with herbs and ricotta, seasoned with butter and sage</i>	20.00*/29.00
Tagliolini neri con gamberi, fave, pomodori e pinoli <i>Black tagliolini with shrimps, fava beans, tomatoes and pine nuts</i>	22.00*/ 29.00
Tacozzette di Gragnano alla carbonara nostrana <i>Tacozzette carbonara country-style</i>	19.00*/27.00
Gnocchi di patate impastati al basilico con fonduta di taleggio e dadolata di pomodoro <i>Potato gnocchi with basil, Taleggio cheese and tomato</i>	19.00*/27.00

Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

Dorso di branzino arrosto con piselli e cantarelli <i>Roasted sea bass fillet with a green peas cream and chanterelles</i>	46.00
Noci di capesante appena scottate con quinoa e verdure in brodetto di curry rosso <i>Sautéed scallops nuts with quinoa, little vegetables and red curry</i>	43.00
Petto d'anatra novella arrosto al miele e pepe nero con il suo fegato dorato all'albicocca <i>Roasted duck breast with honey and black pepper, with sautéed duck liver with apricots</i>	48.00
Lombatina di vitello in casseruola con cantarelli trifolati <i>Casserole veal steak with sautéed chanterelles</i>	46.00
Costolette d'agnello in crosta mediterranea <i>Lamb chop in Mediterranean pastry</i>	46.00
Polletto alla diavola cotto allo spiedo <i>Spicy rotisserie little chicken</i>	36.00
Rosetta di filetto di Black Angus al burro "Café de Paris" <i>Grilled Black Angus fillet steak, Café de Paris butter</i>	54.00
Tartare di manzo "Ciani" <i>"Ciani" beef tartare</i>	38.00

I nostri antipasti e primi possono essere serviti: * mezza porzione/antipasto o piatto principale. Tutti i prezzi sono IVA inclusa.

* Half portion/Starter-First course. All the prices are VAT included.